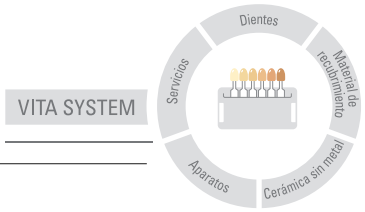
VITA VACUMAT 6000 MP

Instrucciones de uso

Toma del color VITA | Comunicación del color VITA | Reproducción del color VITA | Control del color VITA

Versión: 06.11



VITA SYSTEM 3D-MASTER

VITA

Índice

1 Prefacio 4

2 Volumen de suministro 5

2.1 Unidad de mando 5

2.2 Accesorios (con coste adicional) 5

3 Información técnica 6

3.1 Descripción general del aparato de cocción VITA VACUMAT 6000 MP 6

4 Datos técnicos 6

4.1 Dimensiones / peso 6

4.1.1 Aparato de cocción VITA VACUMAT 6000 MP 6

4.2 Datos eléctricos 6

4.2.1 Aparato de cocción 6

4.2.2 Bomba de vacío 6

5 Normas de empleo 7

6 Indicaciones de seguridad 7

6.1 Pictogramas 7

7 Condiciones ambientales 8

8 Funciones de seguridad 8

9 Instalación y puesta en servicio 9

9.1 Lugar de instalación 9

9.2 Conexiones del aparato 9

9.3 Conexión de aire comprimido 10

9.4 Indicador de estado 10

9.5 Fusibles 10

9.6 Indicaciones de los rótulos 10

9.7 Conexión del aparato a la red eléctrica 11

9.8 Desconexión del aparato, puesta fuera de servicio 11

10 Limpieza del aparato de cocción 11

10.1 Cocción de limpieza para la cámara de cocción 11

10.2 Aislamiento de la cámara de cocción 12

11 Marca CE 12

12 Ventilador 12

13 Interrupción del suministro eléctrico 12

14 Garantía y responsabilidad 13

14.1 Recambios 13

14.2 Asistencia 13

15 Índice alfabético 14

1 Prefacio

Estimado cliente:

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un VITA VACUMAT 6000 MP. El sistema de calentamiento acreditado desde hace tiempo para aparatos de cocción de cerámica mediante una mufla de cocción de cuarzo Kanthal, así como un novedoso material aislante en la cámara de cocción, proporcionarán resultados de cocción uniformes con todos los materiales de cerámica durante muchos años.

El control de temperatura de alta calidad, así como la calibración automática de la temperatura, garantizan una precisión de más/menos 1 °C.

Lea el manual de instrucciones antes de la puesta en servicio.
El manual de instrucciones le será de gran ayuda para garantizar un funcionamiento correcto y sin riesgos del aparato.

Contiene indicaciones importantes para el manejo seguro, correcto y rentable del aparato. Tenerlas en cuenta ayudará a evitar peligros, gastos de reparación y tiempos de inactividad, a la vez que aumentará la fiabilidad y durabilidad del aparato.
Todas las imágenes e ilustraciones del manual de instrucciones sirven como ilustración general y no como referencia del diseño detallado del aparato.

El manual de instrucciones siempre debe estar disponible junto con el aparato. Debe ser leído y seguido por parte de cualquier persona encargada de realizar trabajos con/en el aparato, como por ejemplo:

- Manejo
- Reparación de averías durante el servicio
- Limpieza
- Conservación (mantenimiento, inspección, reparación)

Protección de la propiedad intelectual

Este manual de instrucciones es confidencial. Debe ser utilizado exclusivamente por las personas autorizadas al efecto. La cesión a terceros requiere la autorización por escrito de VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG.

Toda la documentación está protegida por las leyes de propiedad intelectual.

No se permite la difusión ni reproducción total o parcial de este documento, ni tampoco la utilización y la divulgación de su contenido sin expresa autorización.

Cualquier infracción es punible y obliga al pago de indemnización por daños y perjuicios.

Nos reservamos la opción de ejercitar los derechos de propiedad industrial.

2 Volumen de suministro

Aparato embalado en caja de cartón especial que incluye:

- 1 horno de cocción **VITA VACUMAT 6000 MP pintado o en acero inoxidable**
- 3 bases de cocción y 2 juegos de discos de prensado
- 1 indicador de estado para conectar
- 1 cable de conexión para la alimentación de red
- 1 pinzas de horno
- 1 paquete de soportes de cocción A + B
- 1 paquete de bases de cocción G
- 1 manual de instrucciones
- 1 cable de conexión para la unidad de mando
- 1 regulador de presión para instalar en la bomba de vacío
- 1 tubo de aire comprimido, tubo de vacío

2.1 Unidad de mando

El VITA VACUMAT 6000 MP puede estar equipado con las siguientes unidades de mando:

- VITA vPad comfort con pantalla táctil en color de 7", Fotoviewer, memoria para 500 programas de cocción, para el control de 1 o 2 VITA VACUMAT 6000 M / 6000 MP.

- VITA vPad excellence con pantalla táctil en color de 8,5", Fotoviewer, memoria para 1.000 programas de cocción, para el control de 1 a 4 VITA VACUMAT 6000 M / 6000 MP.

- VITA vPad clinical con pantalla táctil en color de 7", Fotoviewer, memoria para 500 programas de cocción, para el control de 1 o 2 VITA VACUMAT 6000 M / 6000 MP.

ℹ Para la utilización de 2 o más VITA VACUMAT 6000 M / 6000 MP con una unidad de mando VITA vPad comfort, VITA vPad excellence o VITA vPad clinical se requiere adicionalmente una caja de distribución con cable de conexión.

Lea la información del manual de instrucciones de la unidad de mando correspondiente.

2.2 Accesorios (con coste adicional):

- Paneles laterales, juego de 2 unidades
- Bandejas adicionales para depositar las piezas de cocción, juego de 2 unidades
- Bomba de vacío: 230/240 voltios, 50/60 Hz, 115 voltios, 50/60 Hz o 100 voltios, 60 Hz
- FDS (Firing Data System): programa de administración de los datos de cocción para PC
- Números magnéticos del 1 al 4, juego de 4 piezas

3 Información técnica

3.1 Descripción general del aparato de cocción VITA VACUMAT 6000 MP

- Gran potencia en cuanto a la técnica, gran precisión de temperatura para obtener unos resultados de cocción óptimos
- Confort de uso para un mayor ahorro de tiempo, pocos requerimientos de espacio
- Carcasa de chapa de acero pintado o acero inoxidable
- Indicador óptico de estado de funcionamiento
- Bandejas extraíbles para depositar las piezas de cocción
- Cámara de cocción equipada con material aislante de alta calidad
- Mufla de cocción de cuarzo
- Sonda de temperatura (platino / platino-rodio)
- Calibración automática de la temperatura antes de cada inicio de programa
- Precisión de temperatura de más/menos 1 °C
- Dispositivo neumático de prensado

4 Datos técnicos

4.1 Dimensiones / peso

4.1.1 Aparato de cocción VITA VACUMAT 6000 MP

- Anchura: 230 mm
- Profundidad: 325 mm
- Altura: 630 mm
- Carcasa, peso: acero pintado 18,7 kg, acero inoxidable 20,1 kg
- Dimensiones útiles de la cámara de cocción: diámetro: 90 mm, altura: 55 mm
- Temperatura de la cámara de cocción: máx. 1.200 °C

4.2 Datos eléctricos

4.2.1 Aparato de cocción

- Conexión eléctrica: 230 voltios CA, 50 Hz
  o bien 100/110 voltios CA, 50/60 Hz
- Consumo de potencia: máx. 1.500 vatios

4.2.2 Bomba de vacío

- Conexión eléctrica: 230 voltios, 50/60 Hz
  o bien 100/110 voltios, 50/60 Hz
- Consumo de potencia: máx. 200 vatios
- Vacío final: < 960 mbar
- Dimensiones: 320 x 110 x 220 mm
- Peso: 6,4 kg, aprox.

5 Normas de empleo

Fundamentos del diseño del aparato
El aparato ha sido construido conforme a la tecnología actual y a las reglas técnicas de seguridad reconocidas. Pese a ello, en caso de uso indebido podrían surgir peligros para la vida y la integridad física del usuario o de terceros, así como daños al aparato y a otros bienes.

Usos prohibidos
No está permitida la utilización del aparato con fuentes de alimentación, productos, etc. sujetos a un decreto sobre sustancias peligrosas o que pudieran afectar de cualquier manera a la salud de los usuarios y con dispositivos alterados por el usuario.

Usos admitidos
Sólo se permite utilizar el aparato después de leer y entender íntegramente este manual de instrucciones y conforme a los procedimientos que en él se describen. Cualquier uso distinto o que vaya más allá, como p. ej. el procesamiento de productos distintos a los previstos, así como la manipulación de sustancias peligrosas o nocivas para la salud, se considera no conforme a lo prescrito. El fabricante/proveedor declina cualquier responsabilidad por daños derivados de dicho uso. El riesgo recae exclusivamente en el usuario.

6 Indicaciones de seguridad

6.1 Pictogramas

Tensión peligrosa	Este pictograma advierte de la existencia de tensiones peligrosas. Antes de abrir el aparato, hay que desconectarlo de la red eléctrica.	
Superficie caliente	Este pictograma informa sobre la existencia de superficies calientes. Existe la posibilidad de sufrir quemaduras.	
Normativa de eliminación	Proceder conforme a las normas de eliminación de dispositivos eléctricos y electrónicos; no eliminar junto con la basura doméstica. La barra negra bajo el símbolo “cubo de basura” significa que el aparato fue comercializado después del 13-08-2005. Debe recordarse que el aparato está sujeto a la directiva 2002/96/CE (RAEE) y a las leyes nacionales vigentes en el país correspondiente, y que debe ser entregado a un centro de eliminación adecuado. Dirigirse a un distribuidor en caso de que sea preciso eliminar el aparato.	
Aviso	Este pictograma advierte sobre situaciones peligrosas con posibles daños personales o del aparato.	
Información	Este pictograma identifica consejos útiles, explicaciones e información adicional sobre el manejo del aparato.	

7 Condiciones ambientales

- Para uso en interiores
- Temperatura ambiente de 2 °C a 40 °C
- Humedad relativa del 80% a 31 °C
- Altitud máxima: 3.800 m sobre el nivel del mar
- Oscilaciones de la tensión nominal no superiores al ±10% de la tensión nominal

8 Funciones de seguridad

En combinación con una unidad de mando

VITA vPad comfort o
VITA vPad excellence o
VITA vPad clinical

el aparato de cocción está equipado con las siguientes funciones de seguridad y supervisión:

- Vigilancia por sensor de temperatura
- Control de la temperatura
- Monitorización de vacío
- Protección contra fallos de tensión
- Control del elevador
- Control del recorrido de prensado

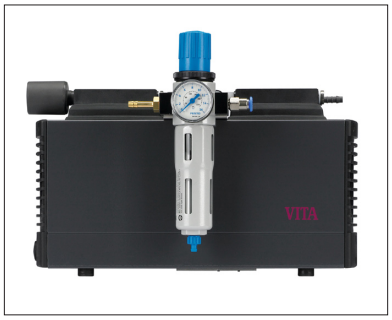
9 Instalación y puesta en servicio

9.1 Lugar de instalación

- Instalar el aparato en una sala seca y con calefacción, observando una distancia mínima de 25 cm hasta la pared más cercana (ver condiciones ambientales en el ap. 7).
- Si el aparato ha estado expuesto a temperaturas inferiores a 15 °C (p. ej. durante del transporte), dejarlo reposar durante aprox. 30 minutos a temperatura ambiente antes de su puesta en servicio.
- Cerciorarse de que la superficie sobre la que se instale el aparato sea resistente a la temperatura. La irradiación y el calentamiento del aparato se mantienen dentro de unos límites inocuos. Sin embargo, es posible que las superficies de muebles y las chapas de madera sensibles a la temperatura sufran decoloraciones a lo largo del tiempo, debido a la acción constante del calor.
- Evitar la radiación solar directa sobre el aparato.
- No dejar objetos inflamables en las proximidades del aparato. No colocar la unidad de mando directamente en la zona de irradiación de calor de la cámara de cocción. El aparato debe colocarse de modo que pueda accionarse el interruptor principal y desenchufarse el cable sin dificultades.

  Para la puesta en servicio leer el manual de instrucciones de la unidad de mando correspondiente.

9.2 Conexiones del aparato



9.3 Conexión de aire comprimido

La bomba de vacío está equipada con un regulador de presión.

La presión de entrada de la red del laboratorio no debe superar los 6 bares, como máximo.

Ajustar la salida de presión al aparato en 5 bares, como máximo.

Consultar las instrucciones uso de VITA vPad comfort / excellence para ajustar la presión de prensado (v. ap. 18.3).

9.4 Indicador de estado

El indicador de estado muestra los siguientes estados de servicio:

- Verde: aparato en modo de espera
- Azul: programa activado
- Rojo: error

Lea el manual de instrucciones de la unidad de mando correspondiente.

9.5 Fusibles

En la parte posterior del aparato (v. ap. 9.2) se encuentran 2 fusibles para el aparato. Los rótulos indicadores proporcionan información sobre los fusibles utilizados en el aparato. No utilice fusibles con otras especificaciones.

Modelo de 230 voltios
T 8 H 250 V

Modelo de 100/110 voltios
T 15 H 250 V

9.6 Indicaciones de los rótulos		
Tensión peligrosa	Este símbolo advierte de la existencia de tensiones peligrosas. Antes de abrir el aparato, hay que desconectarlo de la red eléctrica.	
Tensión residual de carga	Al retirar la placa posterior, es posible que quede una tensión residual de carga de hasta 400 voltios en las piezas situadas en la zona de la fuente de alimentación sobre la platina estando el aparato desconectado.	
Aviso	**No depositar objetos en la zona del plato del elevador.** Al conectar el aparato, el elevador se sitúa en la posición inferior. Utilice las bandejas laterales extraíbles para depositar los objetos de cocción.	

El fabricante declina cualquier responsabilidad por accidentes con el aparato abierto.

Bajo ningún concepto se debe poner el aparato en funcionamiento sin la base de cocción montada. Durante el funcionamiento continuo (temperatura de cocción máx., tiempo de cocción máx.), algunas partes de la cámara de cocción pueden alcanzar temperaturas elevadas (superiores a 70 °C). **No** introducir la mano en la cámara de cocción abierta mientras el aparato esté conectado, ya que existe peligro de contacto con piezas bajo tensión o muy calientes.

9.7 Conexión del aparato a la red eléctrica

⚠ Atención: consultar el apartado 6, Indicaciones de seguridad, antes de la puesta en servicio del aparato.

Para las conexiones, consultar el apartado 9.2

- Conectar el cable de conexión de la unidad de mando y el aparato de cocción.
- Conectar el indicador de estado.
- Conectar la bomba de vacío, la conexión eléctrica y la conexión del tubo.
- Conectar el aparato a la red eléctrica mediante el cable de alimentación de red suministrado.
- Instalar el tubo de aire comprimido para el dispositivo de prensado.

⚠ Atención: evitar la conexión eléctrica a tomas de enchufe de distribución con cable alargador, ya que existe peligro de incendio en caso de sobrecarga.

- Encender el aparato con el interruptor principal, el elevador se desplaza a la posición inferior.
- Limpiar y secar el plato del elevador y la junta del plato del elevador (partículas de polvo del aislamiento originadas por el transporte del aparato).
- Colocar la base de cocción sobre el plato del elevador.
- Para alojar la mufla de prensado se dispone de 2 bases de cocción con 2 discos de prensado cada uno de diferentes diámetros.

⚠ Importante: para operaciones de prensado deben colocarse los dos discos de prensado en la base de cocción.

⚠ Atención: bajo ningún concepto se debe poner el aparato en funcionamiento sin la base de cocción montada.

9.8 Desconexión del aparato, puesta fuera de servicio

Mientras no se utilice el aparato, el elevador debe estar dentro de la cámara de cocción y el aparato debe estar apagado con el interruptor principal (véase el apartado 9.2). Cerrar la cámara de cocción para proteger el aislamiento e impedir la absorción de humedad.
Lea al respecto el manual de instrucciones de la unidad de mando utilizada.

10 Limpieza del aparato de cocción

Desenchufe el aparato siempre antes de limpiarlo.
No es necesario limpiar el interior de la cámara de cocción. La limpieza de la carcasa periódicamente utilizando un paño húmedo contribuye a la seguridad de funcionamiento.
No deben utilizarse detergentes ni líquidos inflamables para ninguno de los trabajos de limpieza.

10.1 Cocción de limpieza para la cámara de cocción

Lea al respecto las indicaciones sobre la cocción de limpieza del manual de instrucciones de la unidad de mando.

10.2 Aislamiento de la cámara de cocción

La cámara de cocción contiene como material de aislamiento fibras minerales de cerámica (Índice n.º 650-017-00-08), las cuales están catalogadas como carcinógenos de la CAT 2 (Anexo VI, CE 1272/2008).

Trabajando en la cámara de cocción o cambiando la mufla de cocción se pueden liberar polvos de fibras. Estos polvos podrían tener efectos cancerígenos al inhalarlos o producir irritaciones en la piel, los ojos o las vías respiratorias.
Al cambiar la mufla habrá que tener en cuenta lo siguiente:

- Llevar indumentaria de protección de manga larga.
- Utilizar gafas y guantes de protección.
- Utilizar aspiración de polvo o una mascarilla de protección FFP2.

Una vez finalizados los trabajos, lavar con agua fría las zonas de piel no protegidas para retirar el polvo. Lavar la indumentaria de trabajo utilizada separada de la colada normal.

11 Marca CE

La marca CE constituye la declaración vinculante de que el aparato cumple los requisitos exigidos por la Directiva 2006/95/CE (Directiva de baja tensión) y la Directiva 2004/108/CE/CEE (Directiva CEM).

12 Ventilador

El aparato está equipado con dos ventiladores. Los ventiladores están controlados por temperatura; la conexión y desconexión, así como la velocidad, se regulan automáticamente.
Los ventiladores impiden un calentamiento excesivo del aparato y del dispositivo de prensado, y contribuyen a la seguridad de funcionamiento general. En caso de fallo de uno de los ventiladores, se muestra un mensaje de error en la pantalla (véase al respecto el apartado Mensajes de error del manual de instrucciones de la unidad de mando). Por motivos de seguridad, no se debe utilizar el aparato en caso de fallo de los ventiladores. La cubierta superior de la cámara de cocción, así como las aberturas situadas en la cubierta trasera, no deben bloquearse ni obstruirse.

13 Interrupción del suministro eléctrico

El aparato está equipado con una protección contra la interrupción del suministro eléctrico. En caso de interrupción momentánea de la tensión de alimentación, este elemento impide que se interrumpa el programa, evitando así un error de cocción. La protección contra la interrupción del suministro eléctrico actúa en cuanto se interrumpe el suministro de corriente durante un programa de cocción en curso.

Tiempo de inactividad por corte eléctrico inferior a aprox. 15 s.

El programa sigue ejecutándose y no se interrumpe, la pantalla queda fuera de servicio durante este tiempo. La pantalla muestra de nuevo el programa en ejecución tras la recuperación del suministro eléctrico.

Tiempo de inactividad por corte eléctrico superior a aprox. 15 s.

El programa se interrumpe, la pantalla queda fuera de servicio. La pantalla muestra el fallo de red a modo de información tras la recuperación del suministro eléctrico.

⚠ Atención: tras la recuperación del suministro eléctrico, el tiempo necesario para la reconexión de la unidad de mando es de aprox. 20 s.

14 Garantía y responsabilidad

La garantía y la responsabilidad se rigen por las condiciones estipuladas contractualmente.

ℹ En caso de alteraciones del software sin el conocimiento y la autorización de VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG, se extinguirán los derechos de responsabilidad y garantía.

14.1 Recambios

Las piezas de recambio deben satisfacer los requisitos técnicos fijados por el fabricante. Los recambios originales de VITA garantizan siempre el cumplimiento de tales requisitos.

14.2 Asistencia

Para más información acerca del aparato, consulte nuestra página web:
http://www.vita-zahnfabrik.com
Tiene a su disposición actualizaciones del software para descargar en el apartado **Asistencia / Servicio** técnico para aparatos.
Además, existe la posibilidad de registrarse para recibir automáticamente información actualizada del aparato por correo electrónico a través del Boletín de actualización de aparatos de VITA.

Si desea efectuar consultas técnicas sobre el aparato o tiene alguna duda sobre los servicios de reparación o garantía, tiene a su disposición las siguientes opciones de contacto:
Correo electrónico: instruments-service@vita-zahnfabrik.com
Tel. +49 (0) 7761 / 562-105, -106, -101

15 Índice alfabético

A
Accesorios 5
Aislamiento de la cámara de cocción 12
Aparato embalado en caja de cartón especial que incluye 5
Asistencia 13

B
Bandejas 10
Bomba de vacío 6

C
Cocción de limpieza para la cámara de cocción 11
Condiciones ambientales 8
Conexión de aire comprimido 9
Conexión del aparato a la red eléctrica 11
Conexiones del aparato 9

D
Datos eléctricos 6
Datos técnicos 6
Desconexión del aparato 11
Descripción general 6
Dimensiones/peso 6

E
Eliminación 7

F
Funciones de seguridad 8
Fusibles 10

G
Garantía 13

I
Indicaciones de los rótulos 10
Indicaciones de seguridad 7
Indicador de estado 9, 10
Índice alfabético 13
Información técnica 6
Instalación y puesta en servicio 9
Interrupción del suministro eléctrico 12

L
Limpieza del aparato 11
Lugar de instalación 9

M
Marca CE 12

N
Normas de empleo 7

P
Pictogramas 7
Prefacio 4
Protección contra la interrupción del suministro eléctrico 12
Protección de la propiedad intelectual 4
Puesta en servicio del aparato 11

R
Recambios 13
Responsabilidad 10, 13

T
Tiempo de inactividad por corte eléctrico 12
Trabajos de limpieza 11

U
Unidad de mando 5
Usos admitidos 7
Usos prohibidos 7

V
Ventilador 12
VITA vPad comfort 5
VITA vPad clinical 5
VITA vPad excellence 5
Volumen de entrega 5

El extraordinario sistema VITA SYSTEM 3D-MASTER permite determinar y reproducir de manera sistemática y completa todos los colores de dientes naturales.

Nota importante: Nuestros productos deben utilizarse con arreglo a las instrucciones de uso. Declinamos cualquier responsabilidad por daños derivados de la manipulación o el tratamiento incorrectos. El usuario deberá comprobar, además, la idoneidad del producto para el ámbito de aplicación previsto antes de su uso. Queda excluida cualquier responsabilidad por nuestra parte si se utiliza el producto en una combinación incompatible o no admisible con materiales o aparatos de otros fabricantes. Asimismo, con independencia del fundamento jurídico y en la medida en que la legislación lo admita, nuestra responsabilidad por la exactitud de estos datos se limitará en todo caso al valor de la mercancía suministrada según la factura sin IVA. En especial, en la medida en que la legislación lo admita, no aceptamos en ningún caso responsabilidad alguna por lucro cesante, daños indirectos, daños consecuenciales o reclamaciones de terceros contra el comprador. Sólo admitiremos derechos a indemnización derivados de causas atribuibles a nosotros (en el momento de la celebración del contrato, violación del contrato, actos ilícitos, etc.) en caso de dolo o negligencia grave.

Publicación de estas instrucciones de uso: 06.11

CE

VITA

VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG
Postfach 1338 · D-79704 Bad Säckingen · Germany
Tel. +49 (0) 7761 / 562-0 · Fax +49 (0) 7761 / 562-299
Hotline: Tel. +49 (0) 7761 / 562-222 · Fax +49 (0) 7761 / 562-446
www.vita-zahnfabrik.com · info@vita-zahnfabrik.com

1665_1SP - 0611 (.000) S